vinetur

ABYA celebra el Día de la Hamburguesa con su burger de Wagyu, velo ibérico y queso ahumado

El restaurante del Palacio de Saldaña se suma a este día con una propuesta de cocina non stop que permite disfrutar de su media burger de Wagyu en sus distintos espacios

lunes 25 de mayo de 2026

ESCRITO POR AP



El próximo 28 de mayo se celebra el Día de la Hamburguesa, una fecha perfecta para rendir homenaje a uno de los bocados más universales y versátiles de la gastronomía. Nacida como icono de la cultura gastronómica estadounidense y reinterpretada hoy en cartas de todo el mundo, la hamburguesa ha evolucionado hasta convertirse en un formato capaz de adaptarse a todo tipo de cocinas, públicos y momentos de consumo.

En ABYA, el restaurante ubicado en el Palacio de Saldaña, esta celebración encuentra su propia interpretación a través de uno de los platos más reconocibles de su carta desde sus inicios, una propuesta que combina producto, sabor y el sello creativo de la casa.

La media búrger de Wagyu de ABYA se ha consolidado como uno de esos bocados que se recuerdan y no paran de recomendarse. Su presencia en la carta del restaurante responde a una demanda constante y a una forma de entender la hamburguesa desde la calidad del producto y el equilibrio de sabores, sin necesidad de artificios. No en vano, ha aparecido en distintos listados de hamburguesas imprescindibles de Madrid,

reforzando su lugar dentro de una escena gastronómica cada vez más exigente con este formato.

ABYA ofrece su hamurguesa de Wagyu de 100 gramos, elaborada con velo ibérico y queso ahumado. Se sirve en pan casero y se completa con una salsa propia elaborada a partir de tomate ahumado en Josper, un detalle que aporta profundidad, matices tostados y un punto diferencial al conjunto. Una combinación pensada para quienes buscan un bocado intenso, jugoso y con carácter, pero en un formato cómodo y apetecible para disfrutar en cualquier momento del día.

El plato puede completarse con diferentes guarniciones, como las patatas fritas, las patatas fritas ibéricas, las patatas fritas con queso trufado o los hongos tatemados al carbón con vinagreta de chiles, que amplían el juego de sabores y permiten adaptar el plan a cada apetito.

Gracias a su propuesta de cocina non stop, esta hamburguesa puede disfrutarse en todos los espacios: en la planta baja, con un ambiente más dinámico e informal; en la sala de la primera planta, donde la experiencia adquiere un ritmo más pausado; o también en su nueva terraza.

ABYA estrena terraza y platos pensados para compartir

Esta primavera, ABYA ha ampliado su propuesta con la apertura de su nueva terraza en plena calle Ortega y Gasset, un espacio pensado para disfrutar de una versión más accesible, dinámica y desenfadada del restaurante. Concebida como una extensión natural del Palacio de Saldaña hacia la ciudad, la terraza invita a compartir platos al centro, alargar el aperitivo o improvisar una comida sin prisas, con bocados como gildas de pulpo, patatas bravas hojaldradas, dados de bacalao en tempura o el bikini de salmón ahumado y huevas de ikura.

Con esta propuesta, ABYA vuelve a demostrar su capacidad para reinterpretar clásicos desde una mirada contemporánea, manteniendo su esencia: producto, técnica, creatividad y una forma flexible de vivir la gastronomía en pleno corazón de Madrid.